MEMORIA SÔBRE A
CANELA DO RIO DE
JANEIRO

B.A.Gomes

Rio de Janeiro 1909

MEMORIA

SOBRE

A

CANELLA

DO

RIO DE JANEIRO

OFFERECIDA

AO

PRINCIPE DO BRAZIL

NOSSO SENHOR

PELO

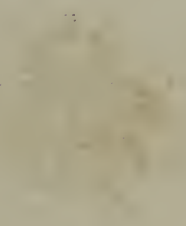
SENADO DA CAMARA

DA MESMA CIDADE NO ANNO DE 1798.

RIO DE JANEIRO.

1809.

NA IMPRESSÃO REGIA.

Por Ordem de S. A. R.

SENHOR.

O SENADO de Camara do Rio de Janeiro, Capital de hum Estado, que se enobrece com ser o Titulo de V. A. como Immediato Successor da Coroa, sensivel ao grande interesse, que S. Magestade toma no adiantamento da Agricultura deste Paiz, tem a honra de chegar aos Reaes Pés de V. A. com a prezente Memoria, e Observações sobre a Canella do Rio de Janeiro. Digne-se V. A. por-lhe seus Reaes olhos, e muito mais no affecto, com que lha offerecemos, e com que somos

DE V. A.

Rio de Janeiro em o Senado da Camara aos 17 de Novembro de 1798.

Os mais fieis Vassallos

José Bernardes de Castro.
Francisco Soares de Mello.
Joze Pereira Guimarães.
Bento Luiz de Oliveira Braga.
João Fernandes Vianna.

OBSERVAÇÕES
SOBRE
A
CANELLA
DO
RIO DE JANEIRO
ESCRITAS A ROGO
DO
SENADO DA CAMARA
DA MESMA CIDADE
EM 8 DE MAIO DE 1798.

E ULTERIORMENTE RATIFICADAS, ADDICCIONADAS, E OFFERECIDAS AO MESMO SENADO.

POR

BERNARDINO ANTONIO GOMES,
Medico d' Armada de S. Masgestade Fidellissima, e Capitão de Fragata Graduado.

Plus une plante est utile, plus il importe d'en avoir une exacte connoissance.

Rozier, Cours d'Agriculture.

Rien n'interese que ce qui est vrai.

Baumes, Mem. sur le Car. p. 6.

Da existencia da Canelleira da India no Rio de Janeiro.

QUASI todos os Paizes do Mundo tem producções, que segundo a Ordem primitiva da Natureza devião ser-lhes sempre privativas: o homem porém avido sem limites, e insofrido de não encontrar em cada ponto da terra todos os bens, que a Natureza sabiamente tinha repartido por diversos, não só os tem procurado a través de mil perigos por meio do Commercio, mas ainda tem querido forçar a mesma Natureza a fornecer-lhos em toda a parte. Em alguns paizes, e para algumas producções tem sido baldadas todas as fadigas humanas; mas em outros, e para muitas tem-se mostrado a Natureza assaz benigna, e comprazente ao homem. He deste numero a Canelleira, que indigena das Indias Orientaes tem prosperado em muitos paizes, em que tem sido transplantada. Com effeito apesar da ambiciósa vigilancia da Companhia Hollandeza já hoje se encontra esta preciosa arvore expatriada na Ilha de França (1), na Martinica (2), em Cayen-

---

(1) Aublet. Hist. des plant. de la Guiane Franc. t. I. p. 362.
(2) Jacquin select. stirp. Americ. Hist. p. 117 e 118.

na (1), Guadalupe, Granada, S. Vicente (2), na Ilha do Principe, São Thome (3), e Brasil.

Na Bahia vi algumas Canelleiras, e m assegurarão, que havia mais; no contorno porém do Rio de Janeiro ha muitas. Passa seguramente de cem o numero das que havia tre legoas em torno desta Cidade antes das novissimas, e sabias providencias, que o Conde Vice Rei tem dado para promover a cultura dest inaprecivel arvore.

Quasi todas as antigas, (4) plantadas con indiscrição, e tratadas com negligencia, pel altura e grossura dos troncos, e pela multiplicidade e grandesa dos ramos parecem bem idosas muitas sem duvida datão a sua existencia d tempo dos Jesuitas, e a opinião popular dá estes a gloria da introducção desta arvore n Braisl: mas seja bem, ou mal fundada a dit opinião; he certo que ella he exotica no Ri de Janeiro; pois não se encontra senão nos lugares cultivados.

---

(1) Aublet. no l. c.

(2) Dossies Mem. d'Agricult. t. 3. p. 198.

(3) Pelos Officiaes da Nau Vasco da Gama, que d'ali voltárão em 1798, obtive noticias e amostras da Canella daquellas duas Ilhas.

(4) Só destas he que trato nesta Memoria.

Descripção da Canelleira do Rio de Janeiro.

ESta arvore he de medianna altura.

As raizes são lenhosas, mociças, ramosas, e desvairadamente tortuosas; a casca escabrosa, e de côr vermelha escura, tem cheiro d'alcanfôr, que se conserva na raiz ainda depois de seca, e hum sabor aromatico, particular, activo, que se percebe immediatamente que se mastiga, e que termina por huma sensação particular de frio. A parte lenhosa he insipida, e inodóra.

O tronco, que nas mais excelsas, e nutridas terá quasi tres pés de diametro, não se conserva indiviso até grande altura; commummente na de seis ou oito pés começa a lançar grossos ramos, vagos, e patentes, que se subdividem em outros e outros desvairadamente, menos nas ultimas divisões, que são oppostos. A casca desta arvore he externamente cinzenta, deslavada, aspera, e gretada, principalmente para a base do tronco, onde terá de grossura meia polegada, ou mais; nos ramos he mais tenue na razão inversa da idade; e nos renovos, e extremidades dos ramos he de côr verde. Quando recentemente extrahida, e antes de preparada tem pouco cheiro, e hum sabor adocicado, e adstringente, mixto com o aromatico da Canella; preparada, e não secca, perde quasi inteiramente a parte

adstringente do sabor, e conerva o resto, que fiça mais agradavel; preparada, e secca he d'huma côr vermelha desmaiada, ou mais clara que a da India; tem o cheiro, e sabor da Canella daquelle paiz, mas em gráo muito inferior, e chega alguma a fazer-se inodóra, e quasi insipida. O lenho he compacto, de còr amarellada, insipido, e inodóro.

As folhas são pendentes, coreaceas, ovado-oblongas, agudas, inteirissimas, lisas em àmbas as faces, lustrosas, e d'hum verde mais escuro na superior, venosas, e com tres (e ás vezes sinco) nervos longitudinaes, dos quaes os lateraes se apagão antes de chegar ao topo, sustidas por hum curto peciolo, e quasi oppostas, são copiosas, particularmente nos terrenos areentos, e humidos; nestes mesmos adquirem ellas maior amplitude, chegando algumas a ter quatro polegadas de comprimento sobre duas e mais de largura junto da base. Estas, quando sazonadas, e colhidas em tempo secco, exhalão machucadas na mão o agradavel cheiro da Canella, e mastigadas tem o sabor da Canella da India; he ao principio adocicado, e instantaneamente se muda em hum grato aromatico muito vivo, proprio da Canella, com alguma mistura d'amargo; quando hum pouco seccas, he menos agradavel, mas mais activo o sabor; muito seccas porém apenas retem as suas qualidades sensiveis.

A inflorecencia he quasi umbrellada; das

axillas, e mais commummente do topo dos nóvos ramos nasce hum pedunculo (ás veses dois, e tres) que a huma, ou duas linhas de comprimento lança dois pedunculos quasi oppostos, e a outra igual distancia mais acima lança outros dois, que cruzão os precedentes; todos quatro, e o pedunculo commum alongão-se depois seis, oito, até doze linhas, sem lançar pedunculo, ou flôr; depois lanção dois, ou tres pares de pedunculos quasi oppostos, longos, e birrenquios, que terminão em huma flor solitaria interposta a dois pedunculos oppostos triflóros; os pedunculos immediatos ás flores não são maiores que as mesmas flores. Todos os pedunculos são munidos de bracteas da mesma feição das folhas; differem só em serem de côr verde muito alvadia, e caducas.

As flores são todas hermaphroditas, e tem hum cheiro hum pouco enjoante.

Cal. nullo, a não querer dar este nome á Corolla.

Cor. pallida, monopetala, interna e externamente cotanilhosa, campanulada, de seis pétalas; ovadas, agudas, e alternadamente mais interiores, e hum pouco menos amplas.

Estam. Filetes nove espatulados, mais curtos que a Corolla; seis mais exteriores são incurvados, e apegados á base das petalas; tres mais interiores, levantados, e apegados ao receptaculo sobresahem aos outros, e estão de livel, e contiguos ao pistillo. Antheras dois loculos pol-

leniferos, lineares, e obliquos em huma e ou-
tra margem da extremidade do filete. Glandu-
las duas, pequenas, amarellas, afrechadas, ob-
tusas, levantadas, e canaliculadas interiormen-
te, quasi rentes, e apegadas hum pouco exte-
riormente aos lados de cada hum dos filetes mais
interiores.

Nect. tres, pouco mais compridos que as
glandulas, amarellos, afrechados, agudos, pe-
ciolados, sem sedas, alternos com os tres esta-
mes interiores, e immediatamente circunstan-
tes ao germe.

Pist. Germe quasi ovado. Estilete filiforme,
tortuoso, averdongado. Estigma obliquo, com
presso, e alvo.

Peric. Drupa molle, de côr azul escura, da
grandeza e da feição d'huma azeitona, ence-
rada pela base na Corolla, de cheiro, e sabor
balsamico tirante ao do Louro.

Sem. Noz, ou Caroço da figura da Drupa
tenue, e fragil, e unilocular. Nucleo côr de
rosa arroixado, dicotiledone.

Floreceo em Fevereiro, e Março (1), e
novamente de Junho até Setembro. Os fructos
da primeira florecencia só se achão maduros
d'Agosto por diante, e os da segunda, pelo
que conjecturo, de Janeiro por diante.

Pela descripção referida não padece du-

(1) E na Martinica. Jacq. L. C.

vida que a Canelleira deste paiz he o Loureiro Cinnamomo de Lin. (1) Mas qual será das dez variedades (2), que se contão desta especie?

A falta de sedas nos Nect. (3) he propria desta especie? Ou desta variedade? Ou he effeito da degeneração della neste paiz? Será tãobem por effeito da mesma degeneração que ella fornece huma Canella muito inferior á de Ceylão?

Não tenho dados bastantes para resolver estas questões; ha porém sobejas razões para admittir a affirmativa da ultima. A differença do clima, e do terreno, a velhice destas arvores, a indiscrição e negligencia, com que as tem plantado, e cultivado, o máo methodo, pelo qual extrahião, secavão, e guardavão a Canella, não serão outras tantas causas da notavel differença, que se observa? Pelas averiguações, em que vou entrar, poderá melhor avaliar-se a influencia daquellas circunstancias.

---

(1) Laurus Cinnamomum. Syst. Nat.

(2) Murr. Apparat. Medic. t. 4. p. 300.

(3) As sedas tãobem faltão na variedade, que Jacq. observou, e descreveo.

Do Clima do Rio de Janeiro relativamente ás Canelleiras.

A Discussão deste assumpto exige hum parallelo do Clima de Ceylão, patria mais notavel destas arvores, com o do Rio de Janeiro. Eu não posso traçar bem este quadro, que depende de muitas noções topograficas, e meteorologicas daquella Ilha, que me são incognitas; pelas poucas porém, que tenho, farei por orçar a differença dos dois Climas, e a influencia, que póde ter nas Canelleiras.

Ceylão não produz em toda a sua extensão Canella igualmente boa; (1) he do Campo da Canella que vem a mais preciosa do Commercio (2), e he por tanto aquelle espaço da Ilha, que particularmente deve servir de termo de comparação: ora aquelle espaço, que se estende ao longo da Costa austral, e occidental da Ilha desde Negambo até Gallieres (3), está entre seis, e sete gráos de latitude Boreal: além desta proximidade da Equinocial, he de notar, que toda a Ilha he montanhosa (4), e que o campo mencionado está em hum abrigo forma-

---

(1) Murr. L. C. p. 299.
(2) Bomare Dict. d'Hist. Nat. na palavra Cannellemate.
(3) Bomar. L. C.
(4) Dict. de Geograf. na palavra Ceylan.

do por duas montanhas, que demorão huma ao Noroeste, e outra ao Sudueste, bem conhecida pelo nome de Pico d' Adão. (1)

Estas circunstancias fazem crer, que he muito quente o Clima, em que vegetão as arvores, que dão a melhor Canella do mundo.

Se advertirmos agora que o Rio de Janeiro demora por vinte e tres gráos de latitude Austral, seremos forçados a convir, que huma planta indigena de Negambo, distante sete gráos da Linha, ha de degenerar, se a removerem mais dezaseis gráos para o Polo, ou o que he o mesmo, se a transplantarem no Rio de Janeiro. Todavia esta grande differença apparente do clima, que resulta da differença de latitude, he muito minorada pela configuração deste paiz. Quem lançar delle os olhos para o horizonte, não vê em torno senão huma alcantilada serrania, que se eleva acima das nuvens; o valle, que daqui resulta, he em parte formado pela immensa bahia, que serve de porto á Cidade, e o resto por hum terreno muito baixo quasi de livel com a agua da bahia, mas coalhado d'outeiros, ou morros, que a tornão muito desigual. Hum paiz desta feição deve suppor-se tão quente, como inaccessivel aos ventos; e effectivamente o he muito mais, do que era de esperar da sua latitude, e talvez excedesse mesmo nesta parte a Cey-

(1) Carta de Ceylão de Raynald.

lão, se meteoros, tanto quotidianuos, como estacionarios, não temperassem regularmente o ardor do seu clima. Felizmente succede, que quando o calor do dia nos mezes das calmas se aproxima d'um gráo, em que viria a ser tão incommodo, como damnoso aos animaes, e vegetaes, isto he, junto do meio dia, começa a soprar a viração do mar, que tempera os ardores do Sol, e que para tornar a temperatura mais igual, termina, ou enfraquece muito com o occaso deste astro: quando elle assoma na manhã seguinte, sopra de terra hum doce Zephiro, que suaviza o calor matutino, e dura até ser substituido pela viração do mar: com aquelle velejão os Navios, quando largão deste abrigado porto, onde quasi nunca se experimenta vento algum tempestuoso, a não ser algum raro e momentaneo Sudoeste.

Daqui vem que a temperatura geral do ar he talvez a mais igual, e uniforme, que haja em paiz algum do mundo, principalmente no tempo chamado Inverno, ou d'Abril até Setembro, estação em que as chuvas são poucas, em que o Themometro de Reaumur poucas vezes marca tres gráos de differença em vinte e quatro horas; e em que o calor medio he de dezaseis gráos.

No Verão succede ás vezes serem escassas, ou nullas as virações, ou vendavaes: o calor então he intenso; mas huma trovoada vespertina, que he quasi quotidiana nesta estação, vem tanto mais forte, quanto assim era neces-

saria para dissipar a estagnação do ar, e produzir a chuva, que na sua quédá refrigera, e purifica o ar; precipitando comsigo as exhalações, de que a athmosphera estava infecta, e com que vai prestar-se o mais pingue alimento aos vegetaes. (1)

Entreve-se bem, que esta doçura do clima ha de ser accompanhada d'huma circunstancia, que he tão damnosa á saude dos habitantes, como util aos vegetaes; he esta a que domina nos paizes baixos, e quentes, isto he, hum certo gráo de humidade, que gerando mil molestias de langor, em compensação cobre o paiz de huma perpetua verdura, fazendo florecer, e fructificar as plantas quasi sem estação ou tempo prèfixo.

Em hum clima tal devia a Canelleira vegetar tão bem, como se observa; mas creio, que para dar tão boa Canella como a de Ceylão devia o calor ordinario ser ainda hum pouco maior, como he talvez o daquella Ilha. Quanto coopera o calor para beneficiar os oleos essenciaes nas plantas aromaticas comprehende-se bem pelas recentes descobertas em Chimica, e Physiologia Botanica, e experimenta-se quotidianamente.

Basta observar que as arvores mais odoriferas, como Canelleiras, Craveiros da India,

---

(1) Rozier Cours. d'Agricult.

e do Maranhão, Moscadeiras, etc., são indigenas dos paizes os mais quentes, e que na Europa mesmo as plantas aromaticas, como o Tomilho, Alecrim, Alfazema, que são naturaes dos paizes meridionaes, "perdem muito dos „ seus cheiros se são transplantadas das provin„ cias meridionaes ás septentrionaes da Fran„ ça „ (1), ou, o que vem a ser o mesmo, se são cultivadas quatro, ou sinco gráos mais para o Polo.

Do que fica ponderado segue-se, que hum dos meios de beneficiar aqui a Canella, he fazer as novas plantações nos lugares os mais quentes, ou mais abrigados, isto he, nos valles, que todavia não sejão pantanosos, ou muito sombrios; porém segue-se tãobem, que ella nunca será aqui da melhor, e que só se poderá ter desta, cultivando-se nas terras mais proximas ao Equador, como Maranhão, Ilhas do Principe, e S. Thome, etc.

Destas duas Ilhas vem prezentemente tres sortes de Canella; a da segunda, e terceira sorte não differe na bondade, e habito externo da que actualmente produz o Rio de Janeiro; mas a da primeira sorte, a pesar de mostrar que naquelles paizes está muito atrazada a cultura desta producção, e que portanto he susceptivel de muito melhoramento, he ainda assim tão

---

(1) Rozier na Ob. cit.

boa (não no habito, mas na qualidade) como a melhor da China, ou pouco inferior á optima de Ceylão.

He para notar-se, que esta Canella he muito mais grossa que a da India, e que as outras duas sortes conterraneas; que a sua quebradura he menos fibrosa que a de toda outra, e faz ver huns pontos luzentes muito notaveis, que inculcão quanto he rica d'hum principio gommo-resinoso, que rezulta talvez da inspissação, e amalgama da sua mucilagem, e oleo essencial: não he menos para notar-se que a séde desta gommo-resina não he na entrecasca, mas na mesma casca. O sujeito, que me fez ver estas tres sortes da Canella, disse-me, que ellas erão fornecidas por tres arvores differentes, mas eu creio que a sua fugitiva observação não he exacta, porque nas mesmas Canelleiras do Rio se achão tres semelhantes sortes de Canella: a chamada da primeira sorte he tirada do tronco das Canelleiras, e as outras duas dos ramos. Hum Capitão de Navios Portuguezes hum pouco lido, e curioso, e que tinha frequentado muitos dos portos da India, mesmo dos que pertencião aos Hollandezes, asseverou-me, que estes extrahião a maior parte do oleo de Canella de huma sorte de casca tão rica delle, que se podia tirar por expressão. Baumé obteve da India huma casca grossa de seis a oito linhas, muito rica de oleo semelhante ao de Canella, e crê, que os Hollandezes empregavão

esta para augmentar a copia do oleo de Canella. (1) He facil agora de dizer quaes sejão estas caseas, e porque os Hollandezes davão o oleo de Canella por hum preço, que não achavão lucrativo os que na Europa tentarão fazer a extracção do oleo da Canella do Commercio.

Do Terreno do Rio de Janeiro relativamente á Cultura das Canelleiras.

AInda aqui cumpre fazer o parallelo deste terreno com o de Ceylão; ou ainda melhor, com o do Campo da Canella. Este, pelo que nos consta, he areento, e jáz ao longo da Costa austral, e occidental da Ilha. Ora o terreno do Rio de Janeiro he pela mair parte argilloso, e particularmente os morros, que são quasi d' argilla pura: aqualidade pois deste terreno não he a melhor para a cultura das Canelleiras, e deve em consequencia contar-se entre as causas da degeneração destas arvores; não deve todavia reputar-se como absolutamente incompetente; porque, além do que a experiencia aqui faz ver, em Ceylão mesmo dão-se, menos bem

---

(1) Elem. de Pharm. p. 363.

na verdáde, em terreno argilloso (1); de mais ha aqui muitas planicies areentas (2) pingues e expostas ao sol, onde, quanto se póde conjecturar, recrescendo os beneficios competentes do cultivador, devem prosperar mais as Canelleiras.

He a negligencia desta sorte de terreno hum dos deffeitos de algumas antigas plantações, a que se deve accrescentar o serem as habitações de algumas, alagadiças, ou assombradas por outas arvores circunstantes. He certo, e bem para notar-se, que se achão viçosas as Canelleiras, que estão em taes circunstancias, mas não he menos certo que estas circunstan cias são outras tantas causas da deterioridade da Canella neste paiz. Todas as plantas aromaticas, e muito mais as dos paizes mais qnentes, exigem hum terreno, que não seja muito humido, e a exposição ao Sol, para, se poderem desenvolver os principios córante, e aromatico: á

---

(1) Quo liberior, et quo siccior in arena alba statio, tanto maturior decorticatio arboris fieri potest: hinc sub ea conditione jam anno quinto locum habet; cum contra eae arbores solo humido argilloso crescentes aetatem septem, vel octo annorum, et arbores umbrosis locis crescentes aetatem quatuordecim, quindecim, sexdecim annorum requirant. Murr. L. C. p. 300.

(2) Estas me illudirão em outro tempo, e me fizerão dizer que este terreno era em geral areento; a inspecção dos morros, e novas observações me tem feito abraçar outra opinião.

sombra, e em hum terreno muito humido nutrem-se, e se desenvolvem mais estas plantas, porque abundão mais de seiva, mas de huma seiva aquosa, e mucilaginosa, pouco propria para as secreções oleosas aromaticas, que aliás dependem muito do contacto dos raios do Sol (1); não deve pois parecer estranho que o sabor, e cheiro da Canella do Rio sejão tibios, e se dissipem facilmente na exsiccação, porque o oleo essencial, onde residem aquellas qualidades, pela condição da habitação das Canelleiras devia ser imperfeito, menos aromatico, e dotado de hum aroma mais fugaz. O que prova decisivamente estas assersões he ver que as Canelleiras, que estão em lugares humidos, e cercadas de outras arvores, como na Chacara do Rademacker em Andarahy, tem as folhas d' hum verde escuro, e dão huma Canella muito pallida; pelo contrario as das Chacaras de D. Emerencianna no Campo de Santa Anna, do Escrivão da Camara em Carahy etc., que vegetão em terreno mais secco, e mais exposto ao Sol, tem as folhas de hum verde mais claro, e a Canella mais vermelha: o sabor das folhas colhidas em Andarahy enfraqueceo muito mais em tres dias, que em oito o das de Carahy. Em fim da Chacara do defunto João Opman em Mataporcos,

---

(1) Fourcroy Elem. d'Hist. Nat. et Clim. t. 4 p. 10 et 13.

cujo terreno he areento, e exposto ao Sol, obtive dois pedaços de Canella cultivada, e colhida ali havia quatro annos: era avermelhada, e de hum sabor adocicado, que terminava pelo aromatico da Canella, muito mais tibio na verdade que o da Canella da India, mais ainda assás activo.

Da Propagação das Canelleiras.

A Multiplicidade destas arvores, que se observa, tem sido effeituada meramente pela tranplantação das que se achavão espontaneamente nascidas debaixo das antigas Canelleiras. Este simples modo de as multiplicar, que ainda assim por negligencia, ou desconhecimento destas arvores apenas era praticado por hum ou outro, he hoje mais geralmente, mas quasi o unico, que se executa neste paiz. Como porém são mui poucos os fructos desta arvore, que chegão a vingar, e ainda destes são muito menos os que cahindo se achão nas circunstancias de germinar, fica evidente que por este meio só não se póde accelerar muito a multiplicação das Canelleiras.

Cumpre pois recorrer a outros meios; mas antes de fallar delles convem notar, que as novas Canelleiras só se encontrão debaixo das antigas, que vegetão em terra coberta de mato, ou hervas agrestes, e que se conserva molle, e humida; jámais as encontrei em circunstancias

oppostas: vião-se sobre a terra as sementes germinadas lançando a raiz, que s' embebia na terra; e o caule, que se elevava ao ar.

Desta observação collijo, que a mollesa da terra, a pouca sombra das hervas (1) e a humidade consecutiva são favoraveis á germinação, e tenrura infantil da Canelleira, ao menos neste paiz: e por huma razão inversa; que o nimio ardor do Sol, huma terra muito secca, e dura obstão á germinação, e crescimento da nova Canelleira; daqui se deixa ver porque morrem muitas das novas Canelleiras, quando se desplantão para vasos; o Sol secca facilmente a pouca terra do vaso, e a planta definha, e morre.

Quando pois se houverem de fazer sementeiras, ou plantações em vasos, quizera que o cultivador nunca perdesse de lembrança quatro cousas: o tempo competente de semear; a madureza, e perfeição do fructo; a eleição da terra; e a cultura ulterior das novas plantas.

O tempo competente de semear he, segundo indica a Natureza, o da maduresa dos fructos; isto he, no Rio, de Setembro até Dezembro, e de Janeiro até....

A maduresa do fructo póde conhecer-se

---

(1) Não pareça incoherencia louvar aqui a sombra, que tinha reprovado na habitação d'algumas destas arvores; fallo aqui da arvore infantil, ou em germinação, e acolá da adulta; os abrigos, que convem procurar para aquella, devem remover-se desta.

pela descrição que delle fiz; em quanto porém á perfeição he necessario advertir, que elle perde a força germinante dentro em poucos dias (2), que se tenha guardado, e por isso devem reputar-se menos perfeitos, ou fecundos os que estiverem colhidos há mais tempo.

A eleição da terra será boa, se se empregar a que he natural, ou artificialmente pingue, e composta de humus, e area fina.

A cultura da nova planta reduz-se a defende-la do nimio calor, e da nimia humidade; quando reinar aquelle, convem circumvalar, ou mudar os vasos para hum lugar pouco exposto ao Sol, e rega-los; e quando dominar a segunda, construir-lhes hum abrigo, ou muda-los para elle. Os vasos devem ser grandes, bojudos, e de boca estreita, por se não seccar tão facilmente a terra conteuda.

Fica apoz isto manifesto o que convem fazer quando as sementeiras, ou plantações se hão de fazer na terra mesma dos predios; revolver bem a terra, prepara-la, se he preciso, pela addicção de outra, forma hum abrigo ás novas plantas; rega-las segundo o tempo, ou a necessidade, he em summa o que tem a fazer o cultivador, que quer beneficiar a Canelleira.

He já sabido que esta arvore pega d'estaca, e exaqui portanto hum meio de accelerar

---

(1) Jacq. na Ob. cit. p. 118.

ao infinito a multiplicação das Canelleiras; meio tanto mais util, e digno de por-se em pratica geral, quanto são poucos os fructos desta arvore, que vingão, a pesar de serem innumeraveis as flores.

Sobre este ponto porém eu tenho pouco a dizer por falta d'observações, ou experiencias, que as minhas circunstancias me não permittião fazer; apenas advertirei, que estacas grossas plantadas em Maio não pegarão, não sei se por ter sido a estação secca, se pela qualidade das estacas, se pela impropriedade do tempo, se por tudo juntamente; hum renovo porém, ou ramo de casca verde de palmo, ou palmo e meio de comprimento plantado no fim de Julho, pegou. Presumo pois, que, se plantarem d'estaca os renovos, ou extremidades verdes dos ramos em tempo competente, se lograráõ pela maior parte. Eu não posso fixar este com toda a exactidão; mas julgo que será de Julho até Outubro; pois a Natureza, que então tem completado a obra da fructificação desta arvore, insinua que começa o tempo, em que se deve sollicitar da terra de qualquer sorte a sua regeneração: a experiencia referida, e a pratica do paiz com outras arvores, e arbustos fazem a minha opinião mais que verosimil.

Da Colheita da Canella.

ESta parte da cultura da Canella he aqui, geralmente fallando, a mais defeituosa, que se póde imaginar. Pelo que vi, mandando colher huma pouca, e pelo que se collige mesmo da inspecção das Canelleiras, costumão os nescios feitores, e debaixo da sua direcção os estupidos escravos colher a Canella, fazendo sem escolha de tempo, e de parte da Canelleira, mas communmente no tronco, huma secção ao soslaio na casca. Para avaliar os defeitos desta pratica, e comprehender a que he vantajosa, cumpre notar; que a casca desta arvore compoem-se de quatro partes, ou tegumentos concentricos visivelmente distinctos: o primeiro, ou mais exterior he huma tez cinzenta, que cobre o tronco, e grossos ramos, e de que apenas se observão rudimentos nas ultimas ramificações; immediatamente a este encontra-se outro, tenro, de cor verde, que se vê quasi nù nas extremidades dos ramos: segue-se logo outro amarello, tirante a vermelho, e lenhoso, mais crasso, e mais fragil no tronco, mais fibroso nos antigos ramos, e quasi nullo nos mais novos: o ultimo, e mais interior he tenue, branco, e membranoso; encontra-se por todas as partes da arvore, em que ha casca. Os dois primeiros tegumentos tem hum sabor aromatico, e adstringente, que tornão a casca não preparada menos agradavel;

e porisso na India de costume se raspão, e deitão fora: daqui vem a cor e a lizura da superficie externa dos tubos da Canella, que vem daquelle paiz. Esta operação he muito facil, e póde praticar-se antes ou depois de descascar os ramos da Canelleira; pareceo-me porém mais vantajoso faze-la depois. O terceiro tegumento nos ramos tem mui pouco cheiro, ou sabor proprios, ambos os recebe do tegumento seguinte: daqui vem, quanto a Canella da India he mais grossa, de tanto peor condição he reputada. Por este motivo, quando se raspar a casca, que for grossa, para a despir dos dois primeiros tegumentos, cumpre proseguir naquella operação não só até tirar todo o tegumento verde, mais ainda até desbastar hum pouco do amarello: no tronco porém he bem differentemente: raspados os primeiros tegumentos, e em quanto fresca, he viscosa ao tacto, e tem hum sabor vivo, que conserva depois de secca, e então quebrada mostra humas cellulas cheias de gommoresina, como fica notado.

O quarto tegumento, ou entrecasca he a séde principal do oleo essencial, e aroma da Canella: o cheiro e sabor o demonstrão, e ve-se mesmo, quando se corta a casca, pois logo que he ferido, recende a Canella (2). Se elle podesse

---

(2) Herman tirou mais oleo essencial d'huma libra

facilmente obter-se separado, seria a mais excellente Canella possivel, mas pela sua tenuidade, e adhesão ao terceiro tegumento he quasi impraticavel separa-los.

Do que acabo de ponderar se ve, que pelo modo vulgar de colher a Canella se deixa ficar a entrecasca adherente ao lenho, e se guarda o que he quasi inerte. O melhor methodo de a extrahir, e que se pratica na India, segundo se collige da que de lá nos vem, he fazer secções parallelogramicas por meio de golpes profundos, ou que chegem ao lenho, dois circulares e parallelos, e em distancia arbitraria, e varios perpendiculares a estes: levanta-se depois com a ponta da faca, e por hum dos angulos, a casca juntamente com a entrecasca; conduz-se com geito aquella parte do instrumento entre esta e o lenho de hum e outro lado ao longo dos golpes longitudinaes; destaca-se ultimamente hum dos pequenos lados do quadrilatero; e puxando então pela casca, esta se despega toda inteira, ficando o lenho inteiramente nu.

---

de entrecasca, que de seis de toda a casca. Dict. Portat. du Comm. t. 1. p. 449.

De que partes da Canelleira se deve colher a Canella.

BOmare diz que em huma Canelleira, que foi despojada da sua casca, esta se regenera, e no fim de dois annos está azada para huma nova colheita (1). Segundo esta asserção poderia esbulhar-se de toda a casca huma Canelleira, e não se deveria cortar ramo algum della. A pesar porém da auctoridade deste sabio Naturalista, eu não posso persuadir-me que hum ramo, e muito mais huma arvore inteira deixe de seccar sendo totalmente descascada. He verdade que, cortada huma pequena porção de casca, esta se regenera; mas quem observar attentamente a fórma da cicatriz, verá que esta regeneração he devida não ao lenho, mas á entrecasca, que lhe ficou adherente no lugar da ferida, e á casca circunstante (2); e que no centro da cicatriz se acha o lenho secco, se a ferida foi grande, e este ficou inteiramente nú, ou sem entrecasca. Ora, se se colher toda a casca, como convem, ou sem se deixar a entrecasca, donde ha de emanar a nova (3)?

---

(1) Dict. d' Hist. Nat. na palavra Cannelle.

(2) Isto, que se observa nas Canelleiras, succede igualmente nas outras arvores. Rozier na Ob. cit. na palavra Bourelet.

(3) Em Abril tirei de hum grosso ramo de Canelleira

Não se deve pois de huma vez descascar toda a Canelleira, e deve economisar-se particularmente a casca do tronco, a qual, se he colhida em Ceylão, não circula no Commercio, e he só destinada para a extracção do oleo essencial.

Os ramos são as partes, que a devem fornecer; estes porém não devem descascar-se na arvore, como insinua Bomare; devem amputar-se primeiramente, como se pratica em Ceylão (1). Nesta decotação porém só devem ser incluidos os mais grossos, e mais idosos, a não serem muito: os ramos delgados, e muito novos tem muito do tegumento verde, e quasi nenhum amarello, e por isso dão huma Canella immatura, mais adstringente, e menos agradavel. Estes devem reservar-se para os annos seguintes. Cumpre todavia poupar tãobem alguns dos grossos para ter sempre alguma semente; pois esta he o mais seguro garante da manutenção dos Canelleiraes.

---

huma zona de casca de tres polegadas de largura; em Setembro vi que não tinha seccado; porque brotou nas extremidades: mas não havia apparencia alguma de haver ja, ou ter de haver regeneração da casca colhida.

(1) Murr. no l. c. p. 301.

De que idade se deve começar a descascar as Canelleiras.

Sobre este ponto diversificão muito os Escritores. Huns lhes assinão tres annos, outros sinco, outros sete, e outros mettem em linha de conta tantas particularidades, que a observa-las verse-hia bem perplexo qualquer noviço cultivador para se determinar a fazer a primeira colheita: eu porém penso que se póde estabelecer huma regra geral, facil, e segura. Como a preciosidade da Canella depende da do seu oleo essencial, he evidente, que sendo este huma secreção, como fica dito, a Canella não póde ser boa, antes que a Canelleira chegue ao estado de perfeição; porquē só então he que as secreções podem ser perfeitas: daqui se segue que a primeira colheita da Canella não deve ter lugar, antes de se manifestarem os signaes caracteristicos daquelle estado, ou o que he o mesmo, antes da primeira florecencia: com effeito, sendo nos vegetaes, bem como nos animaes, os orgãos da geração os ultimos, que se desenvolvem, a perfeição de hum individuo destes dois reinos he marcada pelos signaes, que attestão a capacidade de se regenerar.

" Depois da Canelleira chegar ao seu es-
,, tado de madureza (ou perfeicão) póde con-
,, servar-se até desasete annos, sem que a cas-
,, ca perca nada da sua bondade, de sorte que

„ colhida em qualquer tempo deste periodo he „ boa; mas depois delle faz-se mais grossa, per„ de pouco a pouco o seu cheiro e sabor, e „ toma o do alcanfor. (1) „ Daqui vem que tendo eu colhido no principio de Maio Canella d' humas antigas Canelleiras (da Chacara de D. Emerencianna) mal se podia conhecer pelo cheiro e sabor que era Canella, a pesar de vegetarem aquellas arvores em hum terreno e situação, segundo parece, adequados. Colhi no mesmo tempo em Andarahy Canella de huma arvore nova e immatura, que vegetava em hum terreno humòso, e humido, e sombrio, e era incomparavelmente melhor. Quem não contará pois a velhice das Canelleiras actuaes entre as causas da inferioridade da sua Canella?

Segundo os principios, que acabo de estabelecer, huma Canelleira de trinta annos neste paiz entra na sua idade decrepita, porque ellas florecem áqui depois dos doze annos (2); penso porém que este termo se remove pela póda, que propuz na colheita da Canella, porque esta operação remoça as arvores, e beneficia os seus productos, como he sabido relativamente

(1) Dict. portat. du Comm. t. 1. p. 445. O mesmo se observa no Rio, á excepção de não tomar o cheiro de alcanfor.

(2) Decorticatio ad aetatem usque triginta annorum continuari potest. Murr. L. C. p. 301.

a muitos vegetaes tanto na Europa, como no Brazil.

Que Tempo do anno he mais proprio para a Colheita.

A Casca da Canelleira adhere em certos tempos de tal sorte ao lenho, que he impraticavel o despegalla sem a dilacerar, quando em outros se destaca inteira com summa facilidade. Esta differente adhesão provém da differente copia de seiva, que desce pela entrecasca (1); donde se collige, que quando aquella he mais abundante, então he o tempo mais opportuno para a colheita. Ora como nas arvores, que não depõe annualmente as folhas, he o brotamento dos gomos e das flores o indicio de mais rapida e copiosa ascensão de seiva pelo cerne, e regresso consecutivo pelos vasos seivosos da entrecasca (2), fica manifesto, que o tempo da colheita da Canella deve coincidir com o da florecencia. Partindo destes principios, e d' algumas experiencias feitas de Fevereiro até o prezente, creio se póde fixar o tempo da colheita no Rio do principio de Fevereiro até o fim d' Abril, e de Julho até o fim de Novembro (3). Vejo bem

---

(1) Brot. Comp. de Botan. t. 1. p. 6.
(2) O mesmo L. C.
(3) Fóra destes mezes não só he impraticavel a extracção da casca, mas ainda esta tem menos cheiro e sabor.

que estas duas épocas não coincidem com as da grande e pequena colheita da India (1), mas isto nada me embaraça, porque eu escrevo o que aqui observo, e que he coherente com a razão; além de que a differente situação de Ceylão e Rio de Janeiro, e a ordem inversa das estações nos dois paizes poderião bem fornecer a razão de tão notavel diversidade. A colheita deve sempre fazer-se em tempo secco.

Da Exsiccação da Canella.

BAumé apoiado na sua observação, e na authoridade de Silvio, pertende que todas as partes dos vegetaes aromaticos seccadas ao Sol conservão melhor as qualidades sensiveis, e virtudes, que seccadas á sombra. (2) Segundo esta doutrina, e a insinuação de Bomare (3) sequei a hum Sol forte no mez d' Abril huma pouca de Canella, que ficou sem cheiro, e quasi sem sabor. O mesmo succedeo, a duas outras pessoas, que a seccarão da mesma sorte no principio de Maio. Sequei á sombra duas porções huma da mesma Canelleira e outra d' huma arvore mais nova d' Andarahy. Conservarão ambas as qualidades sensiveis da Canella da India, mas

(1) Murr. L. C.
(2) Element. de Pharm. p. 61. e 69.
(3) L. C.

em gráo muito inferior; e apesar de estarem ao ar, tinhão hum leve cheiro de mofo. Sequei novamente a hum Sol brando outra porção de casca da primeira Canelleira, nos primeiros dias tinha mais cheiro que a que seccava á sombra, mas ultimamente pouco differia da que tinha seccado ao Sol forte. Segundo estas observações parece que o melhor methodo de seccar a Canella no Rio de Janeiro he expondo-a no primeiro dia a hum brando Sol, e depois continuar a secca-la á sombra, mas em hum lugar secco e ventillado.

Mr. de Cossigne, ex-Coronel, que viajou pela India, fez muitas indagações botanicas, e escreveo sobre a cultura das especiarias á beneficio dos habitantes das Mauricias, não foi mais bem succedido que eu na exsiccação da Canella ao Sol: donde procede esta dissipação de cheiro e sabor da Canella no Rio, e Ilha de França, que se não observa em Ceylão? Provirá da differente variedade da Canelleira? Mas Mr. Poivre, celebre Intendente das Mauricias, que dispendeo grossas somas em tres expedições, para se procurarem plantas genuinas das especiarias da India, e que as conseguio relativamente ao Cravo da India, e Noz muscada, deixaria só, de obter a melhor variedade da Canelleira? Não será antes o terreno e o clima, que faz degenerar a Canelleira, e motiva a dissipação das qualidades sensiveis da Canella no Rio, e Mauricias? Dizem-me que M.r de Cossi-

gné sempre conseguio fixar o cheiro e sabor da Canella por hum processo que eu não penso que seja praticado em Ceylão. Consiste em molhar a Canella, antes de a pôr a seccar, em huma branda agua de cal. Isto he huma imitação do que praticão os Moluqueses com o Macis e Noz muscada (1) talvez menos para fixar o cheiro destas especiarias, que para as preservar dos insectos que as carcomem.

Da Arrecadação, e Exportação da Canella.

OS Hollandezes depois de seccada a Canella costumavão enfeixa-la em grandes armazens; e quando a querião remetter para a Europa, mettião-na em duplicados saccos, não de canhamo, ou linho, mas d'hum panno que na India chamão Gunjesakken; a bordo cobrião este de pimenta, de sorte que não ficasse intersticio algum vasio. (2) Devemos quanto he possivel imitar a pratica dos Hollandezes, que como experimentados devem servir-nos de modello. em quanto a observação não mostrar os inconvenientes, ou o melhoramento, que póde ter nas nossas mãos.

Devem-se por tanto ajuntar em mólhos os

(1) Bom. Dict. na palavra Muscade.
(2) Murr. L. C. p. 302.

tubos da Canella: desta sorte evita-se que se quebrem; e porque fica huma menor suderficie exposta ao ar, exhala-se menos aroma: convem não menos encelleira-la em hum lugar meramente destinado a este uso; por este meio previne-se a dissipação do aroma, que se dissolveria no ar ambiente d' hum novo lugar. Ao Gunjesakken, droga incognita neste paiz, póde substituir-se o Algodão. Cobrir-se-ha igualmente de pimenta a bordo dos Navios de transporte, porque, segundo dizem, esta absorve a humidade da Canella, e a faz mais excellente. (1) Para este fim, e para terem mais hum artigo de Commercio convem cultivar tãobem aqui a pimenta da India (2), de que, quanto se póde julgar sem ver a flor, já tem a planta na Chacara do Radamacker em Andarahy.

Meios de melhorar as Canelleiras antigas deste paiz.

AS Canelleiras antigas são pela maior parte velhas, estão algumas cercadas d' outras arvores, e outras cobertas, e definhadas com plantas parasiticas. (3) Já mostrei que a idade de-

---

(1) O mesmo L. C.
(2) Piper nigrum.
(4) Herva do passarinho = Loranthus Americanus L.; Barbas de velho = Tillandsia usneoides; varios Caraguatás = Tillandsia ligulata, polystachia, etc.

crepita destas arvores era huma das causas da deterioridade da Canella deste paiz. Fiz ver tãobem que as arvores que as cercão, as offendem com a sua sombra, e lhe subtrahem parte dos principios seivosos, que ella havia absorver da terra; e que as plantas parasiticas não só trabalhão por exhauril'as da sua seiva; mas, por huma especie de circulação de seiva entre ellas e as Canelleiras, a alterar a indole da seiva destas.

Da qui se collige, que seria vantajoso cortar, ou desbastar as arvores, que as cercão; alimpallas das plantas parasiticas, e poda-las, e até cortar algumas pelo pé: este he o unico meio de beneficiar as Canelleiras decrepitas porque as remoça. (1)

Das Utilidades da Canelleira do Rio.

NEste ditoso paiz, onde, bem como por toda a parte, he a negligencia dos habitantes na rasão directa da liberalidade da Natureza, apenas as folhas desta arvore erão d'algum uso: preparavão com ellas huma agua aromatica, de que se não servião mesmo senão para jogar o entrudo. Tão pouca era a utilidade que tira-

---

(1) Depois da póda devem cobrir-se os tocos com o unguento de S. Fiacro. Vê em Rozier = Unguent de S. Fiacre. =

vão desta arvore, que independentemente da Canella, porque alias he cultivada, e tão celebre, he muito preciosa ainda por outros titulos.

A raiz he riquissima d'alcanfor. No fim de Maio colhi libra e meia e treze oitavas de casca da raiz de huma Canelleira idoza, que vegetava em terreno humoso e humido; depois de lavada da terra e pizada, foi no dia seguinte submettida á distillação; obtive neste ensaio hum oleo amarellado, crasso, que adheria ás paredes do recipiente, e que depois de esfriar se separou espontaneamente em tres oitavas d'alcanfor concreto, e meia oitava e quarenta e oito grãos de hum oleo tenue alcanforoso, que depois se foi tornando mais e mais escuro até côr de vinho tinto.

Em Setembro colhi duas libras e tres onças de Casca de raiz d'outra Canelleira idosa, que habitava em terreno secco, e dois dias depois distillei-a a hum fogo bem graduado; extrahi huma oitava de oleo alcanforoso, e quatro oitavas e seis grãos de alcanfor.

O alcanfor (1) he da feição de assucar em pó e he muito branco, quando puro e secco; neste estado não differe notavelmente no cheiro e sabor do alcanfor das Boticas; dissipa-se

---

(1) Extrahe do vidro hum pouco, e deixa-o ao ar; em pouco tempo se verá como o descrevo.

ào ar como este; he mais leve que a agua, e ainda que parece indissoluvel nella, communica-lhe o cheiro e sabor pela distillação; dissolve-se instantaneamente no oleo essencial das folhas da Canelleira; inflamma-se prontamente, e arde em chamma branca terminada em fumo espesso, sem deixar residuo; dissolve.se no oleo alcanforoso, do qual se precipita cristalizado em agulhas brancas transparentes dispostas em fórma de penna.

O oleo alcanforoso he louro; tem o cheiro e sabor de alcanfor com alguma mistura do cheiro da Canella, que he mui pouco perceptivel; he mais leve que a agua, e summamente volatil. As propriedades deste oleo fazem crer que elle he da mesma indole do alcanfor da Canelleira, de que, me persuado, que so differe na côr, consistencia, e mistura de alguma pequena porção de oleo essencial da Canella; presumo mesmo que a côr he accidental, e devida ao fogo, porque quando este he demasiado, passa de louro a denegrido.

A agua distillada, que remanesce depois de separado o oleo, he clara, e retem o cheiro e sabor d'alcanfor; na superficie observa-se hum laço oleoso branco, que julgo ser o oleo alcanforoso natural.

Segundo a primeita experiencia, huma libra de casca da raiz da Canelleira fornece, além da agua alcanforada, duas oitavas e oito grãos d'alcanfor, e dois escropulos e quatro

grãos d'oleo alcanforôso; e pela segunda, huma oitava e dois escropulos d'alcanfor, e hum escropulo e seis grãos d'oleo alcanforoso; e, tomando hum meio termo, huma oitava dois escropulos e desaseis grãos d'alcanfor, e hum escropulo e desasete grãos d'oleo alcanforoso; productos, que reputados como espero que venhão a ser, fazem a cultura da Canelleira muito preciosa, ainda quando nada valessem a casca, oleos essenciaes, etc., que ella fornece.

No fim de Julho distillei vinte e nove onças de casca fresca de Canelleira, e obtive huma agua lactescente, agradavel; he doce e aromatica, e semelhante no cheiro, mas inferior, á agua da Canella da India; precipitou-se della, como ainda se vê n' amostra, algum oleo essencial, do qual não posso offerecer huma amostra; porque além desta, huma só vez obtive copia bastante de casca para extrahir o oleo, e infelizmente succedeo ganhar empireuma. Este oleo he de côr d'ouro, mais pezado que a agua, e de cheiro e sabor como o da Canella da India, mas em gráo muito inferior.

Das folhas extrahi por vezes oleo essencial em differentes proporções, sendo a maxima de desasete grãos por libra; do caput mortuum, ou residuo obtive hum extracto aquoso, muito copioso (huma onça por libra) de sabor salino e amargoso, que parecia goma pura, sendo de-

pois de secco, tenaz, e elastico, como esta substancia: o oleo he côr d' ouro, pouco mais pesado que a agua; imita alguma cousa no cheiro e sabor o de Canella; e presumo que ainda se obterá mais semelhante, se se distillarem as folhas sazonadas, ou as que começão a amarellecer. A agua distillada imita a da casca, mas he menos agradavel; e deixa sentir no fim hum sabor amargoso.

Do fructo não extrahi couza alguma, porque são tão poucos os que chegão a vingar, que nem para hum ensaio se poderia ajuntar prezentemente quantidade sufficiente.

Da Extracção do Alcanfor, e Oleos da Canelleira.

NOs meus ensaios usei de hum alambique ordinario de folha de Flandres; o mao exito porém d' alguns, e os defeitos de outros me fizerão ver não só os defeitos da quelle vaso, mas tãobem que á extracção do alcanfor he necessario hum alambique differente do que convem para a distillação dos outros oleos da Canelleira.

Hum defeito geral e notavel dos alambiques ordinarios he ficar o que se pertende destillar em contacto immediato com o fundo do vaso; daqui vem que se aquella materia he viscosa, ainda que o fogo não seja forte, contrahe empireuma logo no principio da operação, como

algumas vezes me succedeo na distillação do alcanfor, e dos oleòs da Canelleira.

Na distillação do alcanfor notei que se se renovava a miudo a agua do refrigeratorio, de sorte que estivesse sempre fria, parte do alcanfor ficava apegado ao capitel e bico do alambique, donde era difficil colligi-lo. Pelo contrario com os outros oleos essenciaes, a não se conservar bem fresco o capitel e bico, perdia-se huma grande parte do aroma.

Todos estes inconvenientes evitão-se como he facil d' antever, se para a distillação dos óleos da casca e folhas se usar d' hum alambique feito pela norma do que confusamente descreve Aublet na nona Memoria annexa á sua Flora da Guianna. (1)

Para obter porém o alcanfor cumpre empregar hum alambique, cuja cucurbita seja da construcção da de Aublet, que tenha hum bico curto, e dois refrigeratorios, hum no capitel, onde a agua deve estar sempre tepida, e outro em roda do recipiente, onde deve estar sempre fria. A fórma dos recipientes deve tãobem ser differente para facilitar a separação do alcanfor e oleos das aguas distilladas. Porque o alcanfor á proporção que cahe no recipiente vai-se apegando ás paredes, donde com

(1) Hist. des plant. de la Guiane Franc. t. 2. p. 023, etc.

difficuldade se obtem todo, sendo este vaso bojudo, e de collo estreito. O recipiente malhor para o alcanfor seria hum vaso cylindrico, cujo bocal fosse do mesmo calibre do vaso, mas que tivesse huma tampa d' encaxe susceptivel de se grudar, e vasada no centro com seu collo como o dos frascos. He bem perceptivel que com hum semelhante vaso se póde separar facilmente todo o alcanfor: finalizada a distillação, desgruda-se a tampa do recipiente, e com huma colher, ou com o funil de vidro collige-se todo o alcanfor e oleo, que anda boiando, e despejada a agua, raspa-se com huma faca o que resta adherente ao recipiente.

Para os oleos essenciaes deve o recipiente ter hum fundo concavo internamente e inversamente conico. A indole delles he o que exige esta particularidade; porque como o seu pezo especifico he hum pouco maior que o da agua, á proporção que passão para o recipiente assentão pela maior parte no fundo, mas quando se vão a separar por meio do funil de vidro, parte boia, parte se precipita, e parte fica quasi indecisa, o que faz esta manipulação enfadonha, e muito prejudicíal á quantidade e qualidade destes oleos. Para obviar a estes inconvenientes propoz Baume a congelação (1), mas este meio seria imparticavel

---

(1) Elem de Pharm. p. 364.

neste paiz. Eu tenho achado hum methodo tão simples como facil: consiste em deixar assentar no fundo do recipiente todo o oleo (e por isso queria que elle fosse hum cone concavo e inverso); se algum fica boiando, faz-se precipitar agitando hum pouco o vaso; trasfega-se depois a agua por meio d' hum sifão muito tenue de vidro, ou por huma seringa ou borracha, que tenha hum bico de muito pequeno calibre; por este meio resta o oleo no fundo com huma diminuta porção de agua, a qual se póde separar inteiramente por meio de huma colher e hum palito. Para este fim enche-se a colher d' aquelle oleo, e encostando-a pouco e pouco ao palito, como quem a quer entornar por elle, o oleo vai-se apegando, e escorrendo por elle, e cahe puro em hum vaso sotoposto, restando a agua na colher.

A separação do alcanfor do oleo alcanforoso he espontanea, e consuma-se deixando-o em quietação, e fazendo repetidas decantações.

Do Uso das differentes partes da Canelleira.

EU não escrevo agora como quizera o que me tem mostrado a experiencia, mas o que se lê, e me parece mais que verosimil: não pertendo pois fixar, mas só inculcar os usos das differentes partes da Canelleira, para melhor fazer sentir a importancia desta arvore,

e incitar á cultura della, e á investigação dos seus melhores e differentes usos.

O alcanfor da Canelleira passa na India por mais precioso que o commum das Boticas, tanto assim que he reservado exclusivamente para os Reis e Grandes do paiz, que o reputão e usão como cordeal d' huma efficacia extraordinaria. (1) Nada repugna ao bom senso conceder-lhe esta virtude além de todas as mais de que goza o alcanfor ordinario; as qualidades sensiveis abonão estas, e aquella he provavelmente devida a huma pequena porção de oleo de Canella, que se não descobre cheirando o alcanfor, mas que he bem sensivel no oleo alcanforoso. Seria porém bem apreciavel, e eu o espero, que os Medicos do Brazil começando a introduzir na pratica este indigeno remedio, determinem por observações exactas as vantagens que elle tem sobre o commum das Boticas; huma já manifesta he a da mais facil manipulação; todos sabem que este para se propinar precisa de se polvorisar com a addicção do espirito de vinho; o da Canelleira escusa esta addição, e muito mais se se não separar do oleo alcanforoso.

Este applica-se na India topicamente contra os Reumatismos e Paralysias; e internamente, triturado com assucar; como diurético, sudo-

(1) Bom. L. C.

rificio, e carminativo (1): estas virtudes são tão admissiveis como proprias das suas qualidades sensiveis; e se he licito em Medicina avaliar por huma racional estimação as virtudes de hum remedio, eu diria que elle tem todas as do alcanfor com a differença de ser mais cordeal, e talvez mais prestes nos seus effeitos.

A agua alcanforáda inculca ter em certo gráo as mesmas virtudes do alcanfor, do qual não parece ser senão huma dissolução aquosa, e por isso vantajosa e preferivel em muitos casos. Não se poderia substituir sem desavantagem á agua d'ortelã pimente que he exotica aqui? Não será por si proficua, ou quando menos hum bom vehiculo d'outros adequados remedios nas febres com symptomas nervósos, nos affectos hystericos, nas colicas ventosas, e topicamente nas ulceras acrimoniosas, ou gangrenosas, etc.? He de presumir que sim, mas não ouso d'antemão assevera-lo, porque em Medicina pratica não se devem proferir proposições affirmativas, que não tenhão o sello da experiencia.

A nimia carestia do oleo de Canella da India he certamente a causa d'elle não ser usado trivialmente como devera, e como he na India. He hum bom estomatico: "nada ha „ mais agradavel e mais admiravel para ani-

---

(1) Bom. L. C. Murr. L. C. p. 308.

,, mar, aquecer, e fortificar instantaneamen-
,, te a machina, que este oleo tomado com
,, assucar. ,, (1) Boerhaave não conhecia em
toda a materia medica hum mais poderoso re-
focillante (2), talvez não haja tãobem hum
afrodisiaco mais certo; as Georgianas, e In-
diannas de constituição fria tomão-o com van-
tagem para favorecer seus impotentes desejos.
(3) A identidade deste com oleo da nossa Ca-
nelleira determina a virtude e usos do desta;
não se deve porém esperar tanta efficacia, por-
que lhe he muito inferior.

A agua distillada da nossa Canella he mui-
to agradavel; e póde-se substituir á da Canel-
la da India no uso ordinario.

O oleo das folhas aproxima-se tanto do
da casca, que são d' esperar delle virtudes ana-
logas as deste: eu suspeito mesmo que os Hol-
landezes augmentavão com a mistura daquelle
a quantidade deste.

O parallelo dos oleos deve igualmente ap-
plicar-se ás aguas distilladas.

As folhas da Canelleira podem além disso
usar-se como tonicas e discussientes nos ba-
nhos aromaticos para os casos, em que estes
são indicados, como edemas, hydroceles, etc.:

(1) Bom. L C.
(2) Murr. t. 4. p. 311,
(3) Bomar L. C.

a sua perennidade dá a este remedio huma vantagem para o uso trivial.

Sobre os usos da Canella do Rio escuso de me demorar: são geral, e sobejamente conhecidos os da Canella da India, e nos mesmos se deve empregar a do Rio; mas como ella he muito mucilaginosa, e pouco aromatica, pode dar-se em maiores dozes, e com vantagem em alguns casos; como refocillante porém devem esperar-se effeitos proporcionaes á sua bondade.

Appendice.

ILludido pela Estampa de Sonerat (1) julguei pela simples apparencia que o Craveiro do Rio era identico com o da India (2); porém depois que pude examinar as flores e fructo, conheci que era o falso Craveiro (3): differe porém do que descreve Jacq. (4) em ter menos sementes em cada baga (d' huma até quatro), em não ter cheiro algum na casca do tronco, e em ter as folhas obovadas sim, mas tãobem pontudas; no resto he identico: o que constitue estas duas arvores quando muito variedades da mesma especie.

Deste falso Craveiro só se usão aqui as bagas, que acertadamente colhem verdes, porque

(1) Voyages a la neuve Guiane.
(2) Caryophyllus aromaticus L.
(3 Myrtus Caryophyllata L.
(4) Obs. Bot.

então assemelhão-se mais no cheiro e gosto ao Cravo da India; mas se em vez da baga colhessem o botão da flor, como se pratica com o Craveiro da India, obter-se-hia hum melhor supplemento áquella especiaria. O botão tem no calis hum cheiro muito fragrante e suavissimo, e sabor mais delicado que a baga. Se, colhido este, e depois de secco se guardasse em vasos de vidro bem arrolhados, penso que teria aceitação no Commercio, e poderia mesmo concorrer com o da India. Estando muito tempo ao ar, perde muito da sua fragancia, mas ainda assim esfregando-o entre os dedos, ou mastigando-o, mostra o cheiro e sabor do Cravo.

No Convento do Carmo desta Cidade ha huma arvore, que se crê ser huma legitima Muscadeira. O Padre Sacristão-mór, homem de probidade, permittindo-me vê-la, disse-me que mandando-se buscar a huma Botica, Nozes muscadas, viera huma grellada, a qual plantada cresceo, formando huma arvore alta, que a pesar de ter já oito annos ainda não deo flor.

Da Muscadeira de Cabo-Frio não tenho podido conseguir novos conhecimentos; seria porém bem util que se fizessem todas as averiguações que pede hum tal vegetal, para que a Nação se utilizasse mais desta e outras producções vegetaes que o Brazil encerra em pura e vergonhosa perda dos Portuguezes e Brazileiros.

FIM.